

Rezept

Spitzkohl mit Käsesauce und Ei

Ein Rezept von Spitzkohl mit Käsesauce und Ei, am 18.04.2024

Zutaten

1	kleiner Spitzkohl (ca. 500 g)		Salz
2	Eier	100 g	Sahne
50 g	Gorgonzola		schwarzer Pfeffer
1	Spritzer Zitronensaft		geriebene Muskatnuss
3	Stängel glatte Petersilie	20 g	Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Vom Kohl, falls erforderlich, äußere Blätter entfernen. Kohl abspülen und vierteln, den Strunk herausschneiden. In einer Pfanne mit hohem Rand etwa drei Finger hoch Wasser mit 1/2 TL Salz aufkochen. Kohlviertel darin zugedeckt 15 Min. garen, dabei einmal wenden. Abtropfen lassen und warm halten.
2. In der Zwischenzeit die Eier wachweich kochen, dann kalt abschrecken. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Den Gorgonzola zerdrücken und bei sanfter Hitze unter Rühren in der Sahne schmelzen. Mit reichlich Pfeffer, Zitronensaft, 1 Prise Muskat und Salz abschmecken.
3. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen hacken und unterrühren. Walnusskerne hacken. Kohlviertel auf eine Platte legen, mit der Sauce übergießen und mit Nüssen bestreuen. Die Eier pellen, halbieren und zum Gemüse servieren.